



Europäisches Patentamt

European Patent Office

Office européen des brevets

⑪ Veröffentlichungsnummer:

0 162 240

A1

⑫

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

㉑ Anmeldenummer: 85103828.1

㉑ Int. Cl.: C 12 G 3/08

㉒ Anmeldetag: 29.03.85

㉓ Priorität: 06.04.84 DE 3413085

㉑ Anmelder: Henkell & Co.
Biebricher Allee 142
D-6200 Wiesbaden 1(DE)

㉔ Veröffentlichungstag der Anmeldung:
27.11.85 Patentblatt 85/48

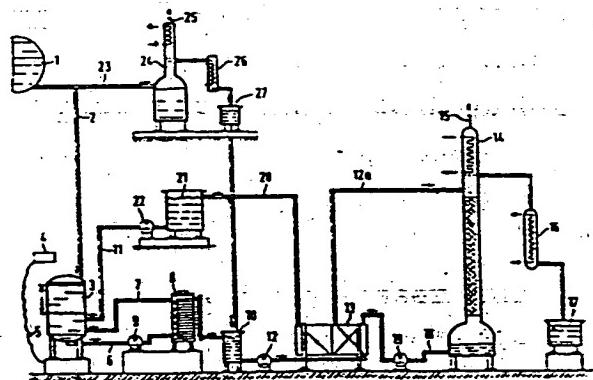
㉒ Erfinder: Weiss, Manfred
Hinter den Zäunen 16
D-6229 Kiedrich(DE)

㉕ Benannte Vertragsstaaten:
BE CH DE FR GB IT LI LU NL

㉔ Vertreter: Schubert, Siegmar, Dipl.-Ing. et al,
Patentanwälte Dr. V. Schmied-Kowarzik Dr. P. Weinhold
Dr.-Ing. G. Dannenberg Dr. D. Gudel Dipl.-Ing. S.
Schubert Dr. P. Barz Grosse Eschenheimer Strasse 39
D-6000 Frankfurt am Main 1(DE)

㉖ Verfahren zum Herabsetzen des Alkoholgehalts alkoholhaltiger Getränke, insbesondere Wein und Schaumwein.

㉗ In einem Verfahren zum Herabsetzen des Alkoholgehalts alkoholhaltiger Getränke, insbesondere Wein oder Schaumwein, nach dem Umkehrosmoseverfahren werden dem entalkoholisierten Getränk Extraktstoffe zurückgeführt. Um die Zufuhr von Fremdwasser zu dem Getränk zu vermeiden, wird das durch die Umkehrosmose aus dem vorgelegten Getränk gewonnene alkoholhaltige Permeat im Vakuum destilliert. Das daraus erzeugte alkoholfreie Permeatwasser wird zu dem vorgelegten Getränk zurückgeführt. Die dem vorgelegten Getränk durch die Umkehrosmose und anschließende Vakuumdestillation entzogene Menge Permeatdestillat, welches in wesentlichen aus Alkohol besteht, wird dem vorgelegten Getränk in Form von Wasser zugeführt, welches aus zusätzlichem Getränk ebenfalls durch Vakuumdestillation gewonnen wurde. Dadurch lässt sich insbesondere ein Qualitätsschaumwein herstellen.



EP 0 162 240 A1

BEST AVAILABLE COPY

5 Verfahren zum Herabsetzen des Alkoholgehalts alkoholhaltiger Getränke, insbesondere Wein und Schaumwein

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Herabsetzen des Alkoholgehalts alkoholhaltiger Getränke, insbesondere Wein und Schaumwein, nach dem Oberbegriff des Anspruchs 1.

10 Ein solches Trennverfahren gehört insbesondere zur Alkoholentfernung durch Hyperfiltration, auch Umkehrosmose genannt, aus Bier zum Stand der Technik (DDS RO-System für Alkoholentfernung der DDS RO-DIVISION A/S DE DANSKE SUKKERFABRIKKER,

15 Nakskov, Dänemark). Zu den Vorteilen dieses Verfahrens zählt, daß keine Wärmeverschlechterung des Bieres eintritt, da die Hyperfiltration in einem weiten Temperaturbereich ausgeführt werden kann. Das Bier wird während der Hyperfiltration unter CO₂-Druck gehalten, wodurch Entgasung oder Oxydation verhindert werden. Schließlich ist der Energieverbrauch für diesen Prozeß relativ niedrig, da die einzige Triebkraft der Pumpendruck ist.

Bei der Anwendung der Umkehrosmose auf Wein ergaben sich zuerst Aromaverluste, die allerdings durch geeignete Membranen reduziert werden können. Es lassen sich Aromastoffe des Weines zum entalkoholisierten Wein zurückführen. Nachteilig ist aber der hohe Wasserverbrauch zur Auswaschung des Alkohols aus dem Wein, der ein Vielfaches der Weinmenge beträgt.

30 (Die Weinwirtschaft, Heft 1/13.1.84 Seite 25 "Wein ohne Alkohol").

Durch den hohen erforderlichen Zusatz von Fremdwasser zur Durchführung des voranstehenden Umkehrosmoseverfahrens ist dieses unwirtschaftlich abgesehen davon, wenn das Fremdwasser in Form von Leitungswasser zugesetzt wird, dieses Fremdwasser zu einer unerwünschten bzw. unzulässigen Beeinflussung des zu entalkoholisierenden Getränks führen, ins-

5 besondere, wenn es um das Herabsetzen des Alkoholgehalts von Schaumwein geht.

Weiterhin ist bei dem Herabsetzen des Alkoholgehalts von Wein oder Schaumwein zu beachten, daß nicht nur die Aroma-
10 stoffe erhalten bleiben sollen, sondern auch die Extrakt-
stoffe, die zusammen mit den Aromastoffen die sogenannten Inhaltsstoffe bilden. Auch bei dem Umkehrosmoseverfahren werden dem zu entalkoholisierenden Wein oder Schaumwein
werden Extraktstoffe entzogen, und zwar um so mehr, je mehr Alkohol
15 entzogen wird.

Wegen des Entzugs der Inhaltsstoffe kann Wein oder Sekt auch nicht durch eine drucklos durchgeföhrte Dialyse entalkoholisiert werden, wie es zur Alkoholreduktion von Bier möglich ist.

20 Für die Alkoholreduktion von Bier werden insbesondere Hohlfasern aus "Cuprophan" (eingetragenes Warenzeichen) verwendet, die ein Naturprodukt aus Baumwoll-Linters darstellen. Die Alkoholreduzierung erfolgt dabei durch das Alkoholkonzentrationsgefölle.

25 Diese für Bier mögliche Anwendung der Dialyse als Trennverfahren lässt sich jedoch nicht ohne weiteres auf Wein oder Schaumwein anwenden, da die Inhaltsstoffe dieser Getränke durch die relativ großen Poren der Hohlfaser wandern und zusammen mit dem Alkohol entzogen werden.

Nach der (deutschen) Verordnung über Wein, Likörwein und weinhaltige Getränke ist die Herstellung "Schäumender Getränke" auf der Basis von Wein auch mit Gärungskohlen-
30 saures oder unter Zusatz von Kohlensäure vorgesehen, wenn diese Reduzierung des Alkohols unterschonender Entgeistung
im Vakuumverfahren, d.h. durch Vakuumdestillation erfolgt.

- 5 Bei den aus dieser unmittelbaren Destillation entstehenden Getränken fehlt aber ein Großteil der im Wein vorhandenen Aromastoffe, und es können sogar bei höheren Temperaturen Hitzeschäden wie ein sogenannter Kochton auftreten (Die Weinwirtschaft a.a.O.).
- 10 Der vorliegenden Erfindung liegt daher die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren zum Herabsetzen des Alkoholgehalts alkoholhaltiger Getränke insbesondere Wein und Schaumwein nach dem Umkehrsmoseverfahren der eingangs genannten Gattung so weiter zu entwickeln, daß kein Zusatz an Fremdwasser in Form von Leitungswasser notwendig ist, so daß das Verfahren wirtschaftlich gestaltet werden kann. Dabei sollen die Inhaltsstoffe (Extraktstoffe und Aromastoffe) des zu entalkoholisierenden Getränks, insbesondere Wein und Schaumwein, möglichst vollkommen erhalten bleiben.

Diese Aufgabe wird durch die im kennzeichnenden Teil des Anspruchs 1 angegebene Erfindung gelöst.

- 25 Durch dieses zweistufige Verfahren ist es möglich, das aus dem Umkehrsmoseprozeß entnommene alkoholhaltige Permeat, das beispielsweise bei der Entalkoholisierung von Schaumwein 6 % Alkohol enthalten kann, durch die anschließende Vakuumdestillation so aufzubereiten, daß das als Destillationsprodukt anfallende praktisch alkoholfreie Permeat-
- 30 wasser dem zu entalkoholisierenden Getränk anstatt Fremdwasser (Leitungswasser) dosiert zugesetzt wird. Wegen des Verzichts auf Fremdwasser kann das Entalkoholisierungsverfahren wirtschaftlich durchgeführt werden, um so mehr, wenn, fahren wie noch gezeigt wird, die zur Permeat-Vakuumdestillation
- 35 notwendige Wärme teilweise rückgewonnen wird.

- 5 Vor allem kann bei praktisch ausschließlicher selektiver Entfernung des Alkohols die Originalität des behandelten Getränks, insbesondere Wein oder Schaumwein, erhalten bleiben: Abgesehen davon, daß die Aromastoffe in der für das Umkehrosmoseverfahren charakteristischen Weise in dem behandelten
- 10 Getränk erhalten bleiben, wird der durch die Umkehrosmose zunächst noch eintretende Verlust an Extraktstoffen dadurch ausgeglichen, daß diese Extraktstoffe durch die Permeat-Vakuumdestillation zusammen mit dem Permeatwasser von dem zu beseitigenden Alkohol getrennt werden und sich somit dem
- 15 behandelten Getränk in dem Permeatwasser wieder zuführen lassen.

- Wegen der Rückführung des Permeatwassers zu dem behandelten Getränk braucht der vorgelegten Getränkmenge nur eine
- 20 Wassermenge zugeführt zu werden, die der entzogenen Permeatdestillatmenge gleich ist. Das durch die Permeat-Vakuumdestillation abgetrennte Permeatdestillat enthält im wesentlichen den zu entziehenden Alkohol, so daß die dem vorgelegten Getränk zuzusetzende Wassermenge entsprechend gering ist.
- 25 Diese geringe zuzusetzende Wassermenge läßt sich wirtschaftlich und hochwertig durch schonende Vakuumdestillation einer zusätzlichen Getränkemenge erzeugen.

- Diese Gewinnung des hochwertigen destillierten Wassers aus
- 30 zusätzlichem Getränk geschieht besonders vorteilhaft nach Anspruch 2 dadurch, daß aus dem zusätzlichen Getränk zunächst in einem getrennten Vakuumdestillationsverfahren, zu dessen Ausübung eine Vakuumdestillationsanlage relativ geringer Kapazität ausreicht, wenig alkoholhaltiges Getränkdestillat gewonnen wird, während der Getränkessumpf verworfen wird.
- 35 Das Getränkdestillat wird dann anschließend in den Permeat-Vakuumdestillationsprozeß eingeführt, indem dann der Alkoho-

- 5 aus dem Getränkdestillat ausdestilliert wird. Dabei entsteht das praktisch alkoholfreie Wasser in dem Bereich, in dem sonst das Permeatwasser anfällt. - Das aus dem zusätzlichen Getränk gewonnene Wasser kann bei geeigneten Verfahrensparametern noch den Rest der Inhaltsstoffe ausgleichen, die 10 dem vorgelegten zu behandelnden Getränk durch die Alkoholabtrennung entzogen werden.

Eine besonders wirtschaftliche Gestaltung der ersten Verfahrensstufe, nämlich der Umkehrosmose zum Entziehen des 15 Alkohols aus dem Getränk, ist in Anspruch 3 angegeben. Dieser Verfahrensablauf hat gegenüber der üblichen Umkehrosmose zum Entziehen von Alkohol aus Sekt den Vorteil, daß das vorgelegte Volumen des Getränks zunächst nicht durch Zusatz von Fremdwasser gehalten werden muß, sondern bis zu einem vorbestimmten Wert absinken soll, der dann durch Zufuhr 20 von Wasser, hier Permeatwasser, konstant gehalten wird. Zum Entziehen von Alkohol aus Wein oder Schaumwein kann insbesondere das vorgelegte Ausgangsvolumen bis auf 40 % absinken, bis die Zufuhr des Permeatwassers beginnt. Dieser 25 Volumenreduktion stand die Befürchtung entgegen, daß bei dem Entalkoholisieren von Wein oder Schaumwein Weinstein auskristallisieren kann, welches die Membranen der Umkehr- osmoseanlage nachteilig beeinflußt, wenn nicht das Ausgangsvolumen des Getränks gehalten wird. Es hat sich aber gezeigt, 30 daß die Volumenreduktion bis 40 % des Ausgangsvolumens bei Wein oder Schaumwein ohne Verschlechterung des Umkehrosmosevorgangs möglich ist, insbesondere wenn dem Getränk Metawein- säure und/oder Inhibitoren gegen das Auskristallisieren von Weinstinsäure beigegeben wird. - Dieser Ablauf des Umkehr- 35 osmoseverfahrens kann einen wesentlichen Einfluß auf die Wirtschaftlichkeit des zweistufigen Verfahrens zum Entalkoholisieren insbesondere von Wein oder Schaumwein haben.

5 Aus dem geschilderten Ablauf des Umkehrosmoseverfahrens, welches zunächst eine Volumenverminderung des vorgelegten Getränks vorsieht, ergibt sich die Zweckmäßigkeit, das fortlaufend gewonnene Permeatwasser zwischenzuspeichern, bis dieses wieder dem vorgelegten Getränk zugesetzt werden kann. Weitere zweckmäßige Pufferspeicher sind für das Permeat und für das aus dem zusätzlichen Getränk durch Destillation gewonnene Getränkdestillat vorgesehen. Diese Pufferungen gestatten eine günstige Abfolge der einzelnen Verfahrensschritte und Mehrfach-Ausnutzung von Anlagen-
10 teilen insbesondere der Permeat-Vakuumdestillationsanlage. Diese kann in einer Verfahrensphase noch Permeatwasser aus Permeat gewinnen, während bereits die Destillation des zusätzlichen Getränks zur Herstellung des wenig alkoholhaltigen Getränkdestillats anläuft, aus dem dann durch die gleiche
15 20 Permeat-Vakuumdestillationsanlage Wasser gewonnen wird, das bis zum Erreichen des Ausgangsvolumens dem vorgelegten, jetzt entalkoholisierten Getränk zugesetzt wird.

Zuvor werden nach Abtrennung der gewünschten Menge Alkohol aus dem vorgelegten Getränk das zwischengespeicherte Permeatwasser und Permeat zu dem vorgelegten entalkoholisierten Getränk nach Anspruch 6 zurückgeführt.

Nach den voranstehenden Verfahren entalkoholisierte CO₂-haltige Getränke, insbesondere Qualitätsschaumweine, erhalten in besonders vorteilhafter Weise ihre ursprünglichen Eigenschaften, wobei lediglich eine Herabsetzung des CO₂-Gehalts eintreten kann. Bei der Behandlung von Schaumwein kann eine Verminderung des CO₂-Gehalts von 6 bar um ca. 1 bar auf 5 bar eintreten. Die zwangsläufige eintretende Verminderung des CO₂-Gehalts ist für das Endprodukt dann unerheblich, wenn das Ausgangsprodukt mit einem entsprechend höheren CO₂-Gehalt vorgelegt wird.

- 5 Merkmale von zur Durchführung der erfindungsgemäßen Verfahren vorgesehenen Einrichtungen sind in den Ansprüchen 11 - 16 angegeben. Die Vorteile dieser Einrichtungen ergeben sich bereits aus den geschilderten Vorteilen der hiermit durchzuführenden Verfahren. Zusätzlich wird bemerkt:
- 10 In Anspruch 11 sind die zur Durchführung des zweistufigen Verfahrens zum Entzug des Alkohols aus dem Getränk vorgesehenen Anlagenteile, die Umkehrosmoseanlage und die Permeat-Vakuumdestillationsanlage, mit ihren wesentlichen Verknüpfungen dargestellt, sowie eine Getränke-Vakuumdestillationsanlage 15 zur Gewinnung der geringen Menge zusätzlichen Wassers aus dem Getränk, welches zum Erreichen des Ausgangsvolumens des vorgelegten Getränks vorgesehen wird.
- 20 In Anspruch 12 ist dargestellt, daß die Getränke-Vakuum-destillationsanlage, aus der in einer Destillationsstufe zunächst wenig alkoholhaltiges Getränkdestillat gewonnen wird, mit der Permeat-Vakuumdestillationsanlage zur Bildung einer wenig aufwendigen zweistufigen Vakuumdestillationsanlage 25 gekoppelt ist, um aus dem Getränkdestillat praktisch alkoholfreies Wasser zu gewinnen, welches einem hochwertigen vorgelegten Getränk zugesetzt werden kann.
- 25 In Anspruch 13 sind die Zwischenspeicher zur Pufferung verschiedener in dem Gesamtprozeß anfallender Flüssigkeiten definiert, damit der geschilderte Verfahrensablauf unter 30 Mehrfachausnutzung einiger Anlagenteile und in einer möglichst kurzen Dauer des Gesamtvorgangs des Alkoholentzugs erfolgen kann.
- 35 In Anspruch 14 ist die zur Umkehrosmoseanlage gehörende Hochdruckpumpe angegeben, die in der ersten Stufe des Gesamt-

5 verfahrens zum Entzug des Alkohols aus dem Getränk als einzige Energie beansprucht. Dabei ist der Energieverbrauch besonders gering gehalten, da, wie bei der Schilderung des bevorzugten Umkehrosmoseablaufs angegeben, das Volumen des vorgelegten Getränks bis zu einem vorgegebenen Wert absinken
10 darf, so daß entsprechend geringere Mengen durch die Umkehr- osmoseanlage umzuwälzen sind. Um auch die zweite Verfahrensstufe zum Entfernen des Alkohols aus dem Permeat durch Vakuumdestillation energiemäßig günstig zu gestalten, ist der nach Anspruch 15 angeordnete Temperaturaustauscher vor-
15 gesehen.

Ein Beispielhaftes Verfahren zur Herabsetzung des Alkoholgehalts in Qualitätsschaumwein von 11 auf 5 % wird im folgenden in Verbindung mit einer hierzu vorgesehenen typischen
20 Anlage beschrieben.

Die Anlage zum Herabsetzen des Alkoholgehalts aus Qualitäts- schaumwein ist in der Zeichnung schematisch dargestellt:

25 In der in der Zeichnung dargestellten Anlage ist in einem Vorratsbehälter 1 fertiger Qualitätsschaumwein gelagert, dessen Alkoholgehalt von etwa 11 Vol.% auf ca. 5 Vol.% herabgesetzt werden soll.
30 Von dem Vorratsbehälter führt eine Leitung 2 zu einem Vorlagebehälter 3, in den ein vorgegebenes Ausgangsvolumen Qualitätsschaumwein eingespeist wird, welches damit zur Entalkoholisierung vorgelegt ist.
35

- 5 Zur Ermittlung des Ausgangsvolumens und der sich im Laufe
der Entalkoholisierung einstellender Volumina in dem Vorlage-
behälter dient eine sogenannte Sektwaage 4, zu der eine
elektrische Leitung 5 von einem nicht dargestellten Geber führt.
Das vorgelegte Volumen kann statt dessen auch mit einer
10 Volumenzähleinrichtung erfaßt werden.

An den Vorlagebehälter ist über eine Vorlaufleitung
(Getränkeleitung) 6 und eine Rücklaufleitung 7 eine
Umkehrosmoseanlage 8 angeschlossen.

15 Als Umkehrosmoseanlage eignet sich beispielsweise eine
Anlage der Firma De Danske Sukkerfabrikker AG, Nakskov
(Dänemark) Typ HR 95. Dabei handelt es sich um eine 2 m^2
Anlage mit runden 2-Komponenten-Membranen, deren Durch-
20 messer ca. 20 cm beträgt und die in Sandwich-Bauweise
übereinander angeordnet sind.

Eine Hochdruckpumpe 9 dient zur Umwälzung des Schaumweins
in einem Kreislauf durch die Umkehrosmoseanlage 8, die
25 Rücklaufleitung 7, den Vorlagebehälter 3 und die Vorlauf-
leitung 6. Dabei scheidet die Umkehrosmoseanlage das
Permeat ab, welches eine klare neutrale wässrige Flüssigkeit
mit ca. 6 Vol.-% Alkohol ist. Das Permeat wird einem
Permeatsammelbehälter 10 zugeführt.
30 Der geschilderte Kreislauf des Schaumweins durch die Umkehr-
osmoseanlage erfolgt zunächst so lange ohne Zufuhr von Wasser
35 Permeatwasser, das im noch zu schildernder Weise gewonnen
wird, durch eine Speiseleitung 11, bis das Volumen des in

- 10 -

5 dem Vorlagebehälter 3 vorgelegten Schaumweins auf ca. 40 % seines Ausgangsvolumens herabgesetzt ist.

Anschließend wird unter Aufrechterhaltung des Schaumwein-Kreislaufs Permeatwasser durch die Speiseleitung 11 in den 10 Vorlagebehälter eingespeist, um das auf 40 % reduzierte Volumen aufrecht zu erhalten.

Zur Gewinnung des Permeatwassers und Rückführung in den Vorlagebehälter wird das Permeat aus dem Permeatsammelbehälter 10 über eine Pumpe 12 und einen Temperaturaustauscher 13 in eine Permeat-Vakuumdestillationsanlage 14 gepumpt. In der Zeichnung ist ein Anschluß 15 für eine Vakuumpumpe erkennbar. Als Permeat-Vakuumdestillationsanlage eignet beispielsweise sich eine Glasvakuum-Destillationsanlage der Firma QVR Klar-Glastechnik GmbH, Wiesbaden-Schierstein.

In der Permeat-Vakuumdestillationsanlage wird das Permeat bei einer Temperatur von etwa 50° C getrennt in Permeatwasser mit weniger als 0,2 Vol.% Alkohol und in ein Permeatdestillat, das zu ca. 90 % aus Alkohol besteht und über einen Kühler 16 in einen Permeatdestillat-Sammelbehälter 17 fließt.

Das warme Permeatwasser strömt durch eine Permeatleitung 18, eine Pumpe 19, durch den Temperauraustauscher 13, einen weiteren Abschnitt der Permeatleitung 20 in einen Permeatwasser-Sammelbehälter 21. Von diesem kann das Permeatwasser über eine Pumpe 22 und die Speiseleitung 11, die ebenfalls ein Abschnitt der Permeatwasserleitung betrachtet werden, 20 kann, zu gegebenem Zeit, in den Vorlagebehälter 3 eingespeist 35 werden.

s werden. Wie erwähnt beginnt die Einspeisung des Permeatwassers in den Vorlagebehälter durch die Pumpe 22, wenn das Ausgangsvolumen des vorgelegten Schaumweins auf den vorgegebenen Wert von 40 % reduziert ist. Es wird dann während des weiterlaufenden Umkehrosmosevorgangs fortlaufend soviel 10 Permeatwasser in den Vorlagebehälter gepumpt, daß das vorgegebene reduzierte Volumen bis zum Abschluß des Alkoholentzugs gehalten wird. Der Alkoholentzug ist abgeschlossen, sobald in dem Permeatdestillat-Sammelbehälter 17 im Anschluß 15 an die Permeatdestillationsanlage das entsprechende Volumen Alkohol zuzüglich der übrigen in dem Permeatdestillat enthaltenen Stoffe gewonnen ist.

Zusammenfassend sind charakteristische Daten des geschilderten Verfahrens zum Entalkoholisieren von Qualitätsschaumwein, dessen Alkoholgehalt von 11 Vol.% auf 5 Vol.% reduziert werden soll:

Ausgangsvolumen Schaumwein 100 l in dem Vorlagegefäß
Kohlesäuredruck ca. 6 bar
25 Schaumweintemperatur 20° C.

Druck in der Umkehrosmoseanlage: 60 bar.

Führung des Schaumweins im Umkehrosmosekreislauf bis zum 30 Erreichen von ca. 40 % des Ausgangsvolumens im Vorlagebehälter, anschließend Permeatwasserzusatz zur Konstanthal tung von 40 % des Ausgangsvolumens.

Abtrennung des Permeatwassers aus dem Permeat durch Vakuum-
35 destillation bei ca. 50° C:
Permeatwasser mit weniger als 0,2 Vol.% Alkohol
Alkohol von ca. 90 Vol.%

5 Abtrennung von 6,7 l Permeatdestillat durch die Permeat-Vakuumdestillation entsprechend 6 l reinen Alkohols.

Gewinnung von 6,7 l Wasser aus zusätzlichem Schaumwein durch Schaumwein-Vakuumdestillation:

10 Entgeistung des zusätzlichen Schaumweins auf weniger als 0,5 Vol.-%

Trennung des so gewonnenen Schaumweindestillats durch die nächste Stufe der Vakuumdestillation (Permeat-Vakuumdestillation) in Wasser und Alkohol von ca. 90 Vol.-%

Zufuhr der 6,7 l aus dem zusätzlichen Schaumwein durch Vakuumdestillation gewonnenen Wassers zu 93,3 l Schaumwein in dem Vorlagegefäß.

20 Nach Abschluß des Entalkoholisierungsvorgangs sind somit 100 l Qualitätsschaumwein mit 5 Vol.-% Alkohol und mit einem CO₂-Druck von ca. 5 bar / 20°C hergestellt.

25

30 - 35 -

35 Ionoxia 3.107 1,0 als reines Alkoholdestillat

5 Patentansprüche:

1. Verfahren zum Herabsetzen des Alkoholgehalts alkoholhaltiger Getränke, insbesondere Wein und Schaumwein, nach dem Umkehrosmoseverfahren zumindest unter Rückführung von Aromastoffen zu dem entalkoholisierten Getränk, dadurch gekennzeichnet, daß das durch die Umkehrosmose aus dem vorgelegten Getränk gewonnene alkoholhaltige Permeat im Vakuum destilliert bzw. abgedampft wird (Permeat-Vakuumdestillation), daß das daraus erzeugte alkoholfreie Permeatwasser zu dem vorgelegten Getränk zurückgeführt wird und daß die dem vorgelegten Getränk durch die Umkehrosmose und anschließende Permeat-Vakuumdestillation entzogene Menge Permeatdestillat, das im wesentlichen aus Alkohol besteht, als aus zusätzlichem Getränk durch Vakuumdestillation gewonnenes Wasser zugesetzt wird.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß aus dem zusätzlichen Getränk in einem getrennten Vakuumdestillationsverfahren wenig alkoholhaltiges Getränkdestillat gewonnen wird, welches einer zweiten Vakuumdestillation anstelle der Permeat-Vakuumdestillation unterworfen wird.

3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß das vorgelegte Getränk bei einer definierten Temperatur (20 - 25° C) zunächst unter Herabsetzung seines Ausgangsvolumens im Umkehrosmosekreislauf geführt wird und daß nach Erreichen eines vorgegebenen Werts der Volumenreduktion im vorgelegten Getränk Permeatwasser in einer zur Aufrechterhaltung des vorgegebenen Werts er-

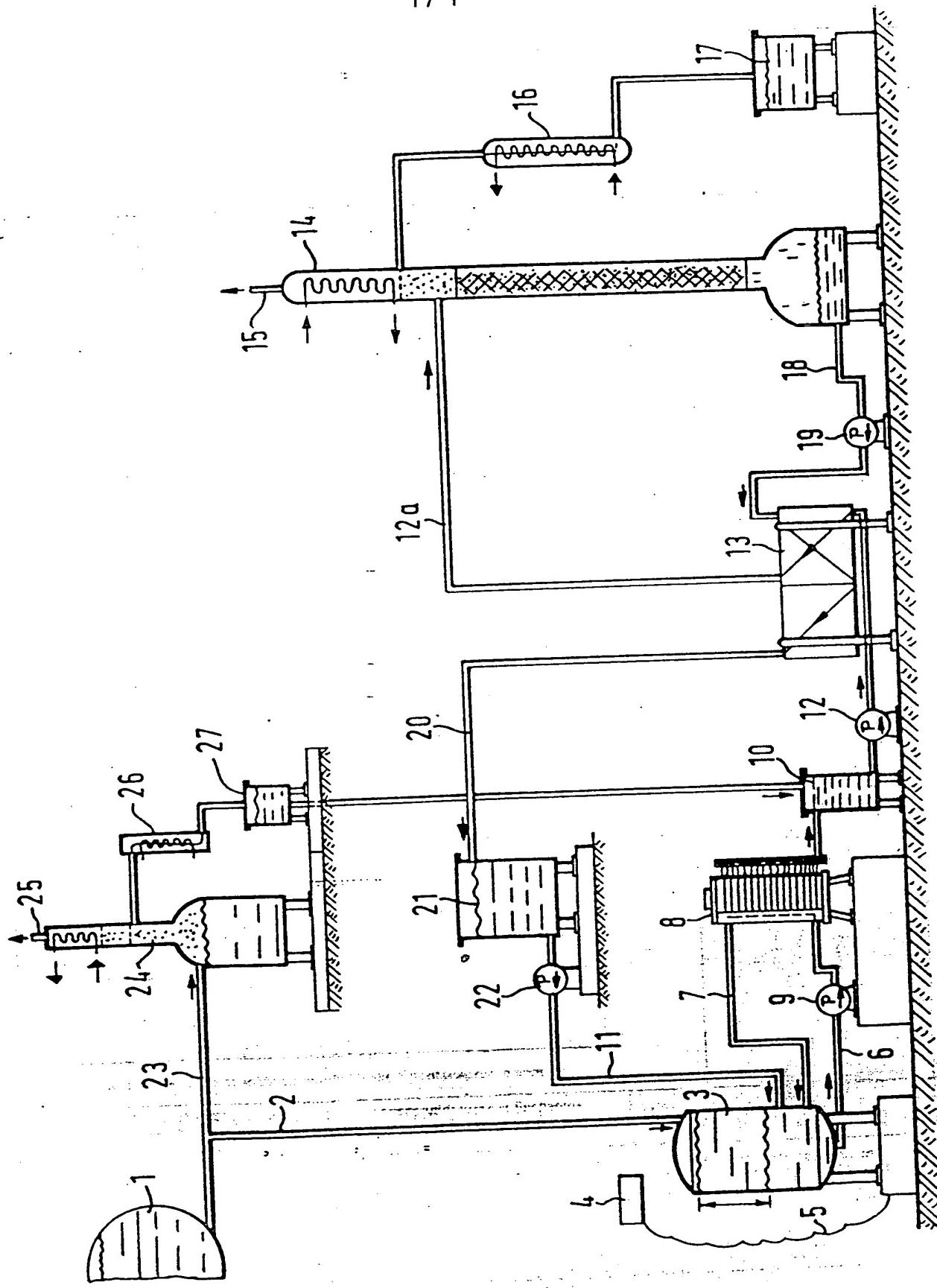
- 5 forderlichen Menge während Fortsetzung des Umkehrosmose-
kreislaufs zugegeben wird, bis eine vorbestimmte Menge
Alkohol durch die anschließende Permeat-Vakuumdestillation
abgetrennt ist.
- 10 4. Verfahren zum Herabsetzen des Alkoholgehalts von Schaum-
wein oder Wein nach Anspruch 3,
dadurch gekennzeichnet,
daß dem vorgelegten Schaumwein oder Wein Metaweinsäure
und/oder ein Inhibitor gegen das Auskristallisieren von
15 Weinstein zugegeben wird und daß das vorgelegte Ausgangs-
volumen Schaumwein oder Wein auf einen vorgegebenen Wert
von ca. 40 % durch die Umkehrosmose herabgesetzt wird.
- 20 5. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet,
daß das Permeat zwischengespeichert wird und das Permeat-
wasser sowie das aus zusätzlichem Getränk durch
Destillation gewonnene Getränkedestillat zwischenge-
speichert werden.
- 25 6. Verfahren nach den Ansprüchen 1-4,
dadurch gekennzeichnet,
daß nach Abtrennung der vorgegebenen Menge Alkohol durch
die Permeat-Vakuumdestillation zu dem vorgelegten Getränk
30 das zwischengespeicherte Permeatwasser und Permeat zu-
geführt wird.
- 35 7. Verfahren nach den vorangehenden Ansprüchen,
dadurch gekennzeichnet,
daß das aus dem zusätzlichen Getränk durch Vaku-
umdestillation gewonnene Wasser dem vorgelegten Getränk,
nachdem von diesem ein vorgegebenes Volumen Alkohol ab-
getrennt ist, zugesetzt wird.

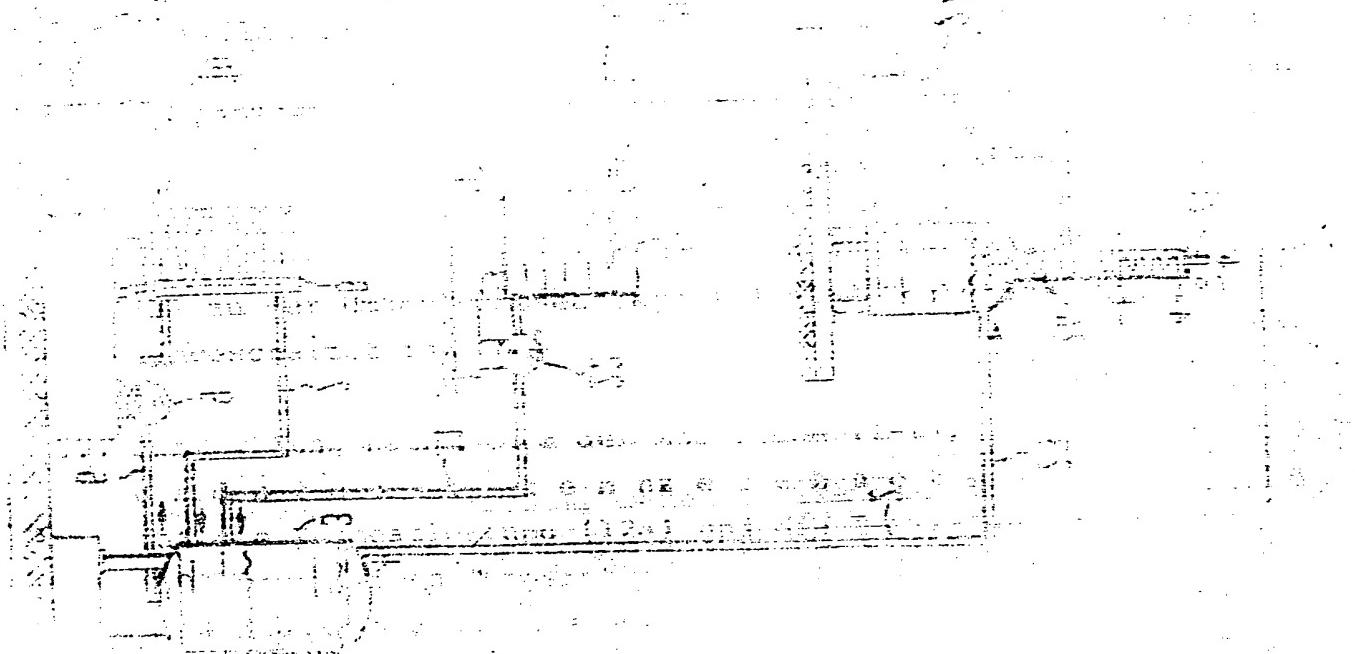
- 5 8. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet,
daß die Umkehrosmose unter hohem Druck (um 60 bar)
erfolgt.
- 10 9. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet,
daß das Permeat vor der Permeat-Vakuumdestillation durch
Temperaturaustausch mit dem Permeatwasser vorerwärm wird.
- 15 10. Verfahren zum Herabsetzen des Alkoholgehalts CO_2^- und
alkoholhaltiger Getränke,
dadurch gekennzeichnet,
daß das vorgelegte Getränk mit einem gegenüber dem End-
produkt (entalkoholisiertes Getränk) leicht überhöhten
20 CO_2 -Gehalt (z.B. plus ca. 1 bar) ausgestattet ist.
11. Einrichtung zum Herabsetzen des Alkoholgehalts alkohol-
haltiger Getränke, insbesondere Wein oder Schaumwein,
mit einer Umkehrosmoseanlage, durch die vorgelegtes Getränk
25 geführt wird, sowie mit Mitteln zumindest zur Zurück-
führung von Aromastoffen zu dem entalkoholisierten Getränk,
dadurch gekennzeichnet,
daß eine mit aus der Umkehrosmoseanlage (8) gewonnenen
alkoholhaltigem Permeat speisbare Permeat-Vakuumdestil-
lationsanlage (14) vorgesehen ist, daß Mittel (Permeat-
30 leitung 18, 20, Pumpe 19, Permeatwasser-Sammelbehälter 21,
Pumpe 22, Speiseleitung 11) zum Zurückführen von aus dem
Permeat mittels der Permeat-Vakuumdestillationsanlage (14)
gewonnenen alkoholfreien Permeatwassers zu dem vorgelegten
35 Getränk vorgesehen sind und daß eine Getränke-Vaku-
destillationsanlage (24) zur Gewinnung von Wasser aus dem
Getränk vorgesehen ist, welches zusätzlich zu dem Permeat-

- 5 wasser in das vorgelegte Getränk zur Aufrechterhaltung
eines vorgegebenen Volumens einspeisbar ist.
12. Einrichtung nach Anspruch 11,
dadurch gekennzeichnet,
daß Mittel (Getränkedestillat-Sammelbehälter 27, Permeat-
Sammelbehälter 10) zur Einspeisung des aus der Getränke-
Vakuumdestillationsanlage (24) gewonnenen, wenig alkohol-
haltigen Getränkedestillats in die Permeat-Vakuumdestil-
lationsanlage (14) vorgesehen sind.
13. Einrichtung nach Anspruch 12,
dadurch gekennzeichnet,
daß in einer Permeatleitung (18, 20) zwischen der Permeat-
Vakuumdestillationsanlage (14) und einem Getränkevorlage-
behälter (3) ein Permeatwasser-Sammelbehälter (21) ange-
ordnet ist und daß ein Destillatabfluß der Getränke-
Vakuumdestillationsanlage (24) zu einem Getränkedestillat-
Sammelbehälter (27) geführt ist, aus dem das Getränke-
destillat in den Permeat-Sammelbehälter (10) einspeisbar
ist.
14. Einrichtung nach einem der Ansprüche 11-13,
dadurch gekennzeichnet,
daß in eine Getränkeleitung (6) von dem Vorlagebehälter
30 vor (3) zu der Umkehrosmoseanlage (8) eine Hochdruckpumpe (9)
mit eingeschaltet ist, aus (6) passiert dann ein Wasser-
strom, der aufgrund des Differenzdrucks durch die Mem-
bran 15. Einrichtung nach einem der Ansprüche 11-14, davonweg
dadurch gekennzeichnet, daß es
35 zu, daß die Permeatleitung (12a) und die Permeatwasserleitung
zusammen (18) durch einen Temperaturoauschaser (13) wärmeleitend
miteinander gekoppelt sind.

0162240

1/1







Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

0162240

Nummer der Anmeldung

EP 85 10 3828

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int. Cl.4)
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	C 12 G 3/08
P,X	DE-A-3 344 628 (U.O.P. INC.) *-- Figuren; Seite 12, Zeile 35 - Seite 13, Zeile 19; Seite 11, Zeilen 13-24, Ansprüche 1,2 *	1,3,6, 9,11	C 12 G 3/08
X	DE-A-2 339 206 (LÖWENBRÄU MÜNCHEN) * Ansprüche 1,3; Seite 3, Zeile 28 - Seite 4, Zeile 18 *	1,7	
A	WO-A-8 202 405 (M. BONNEAU) * Ansprüche 1,4,5,10 *	1	
A	DE-A-2 323 094 (LÖWENBRÄU MÜNCHEN) * Figuren; Ansprüche; Seite 4, Zeilen 21-25 *	1	RECHERCHIERTE SACHGEBiete (Int. Cl.4)
			C 12 G

Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt.

Recherchenort DEN HAAG	Abschlußdatum der Recherche 02-08-1985	Prüfer COUCKE A.O.M.
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTEN		
X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet	E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist	
Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie	D : in der Anmeldung angeführtes Dokument	
A : technologischer Hintergrund	L : aus andern Gründen angeführtes Dokument	
O : nichtschriftliche Offenbarung		
P : Zwischenliteratur		
T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze	& : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

This Page is inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT OR DRAWING
- BLURED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS
- GRAY SCALE DOCUMENTS
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT
- REPERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY
- OTHER: _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.
As rescanning documents *will not* correct images
problems checked, please do not report the
problems to the IFW Image Problem Mailbox